¿Necesitan ayuda?

El mal funcionamiento, por lo general, es debido a que no se han seguido las instrucciones descritas en este manual.

Algunos ejemplos de los errores mas usuales:

¿El motor no arranca?

Girar hacía la indicación "grob" = grueso (sentido contrario a las agujas del reloj) hasta que el motor comience a funcionar, cuando esto suceda, moverlo de nuevo hacía la posición deseada.

¿El molino se para durante la molienda?

Por un uso inadecuado o por estar sobrecargado, la protección que tiene, actúa automáticamente parando el motor. Cuando se haya enfriado, podrán ponerlo en funcionamiento de nuevo, si el fallo se repite, tendrían que buscar el motivo que está ocasionando ese mal funcionamiento. Por ejemplo; ¿Se encuentra algún cuerpo extraño entre las piedras de la muela? ¿Han seleccionado "fein" con el embudo del recipiente lleno de cereales sin estar el motor en funcionamiento?

Si el cereal estuviese demasiado húmedo, las piedras de la muela podrían estar pringosas o húmedas, impidiendo la rotación de las mismas. Es fácil detectar cuando las piedras no están limpias; el ruido del motor disminuye y casi no sale harina. Para solucionarlo girar el recipiente hacía "grob" con el motor en marcha, las piedras se limpiarán automáticamente, seguir las instrucciones del apartado de "limpieza"

Para cualquier otra consulta dirigirse a nuestro servicio de atención al cliente:

servicio@conasi.biz
www.conasi.biz
Teléfono: 619524895
Tfno / fax: 0049 8962423603

Conasi
Cocina natural y simple

Limpieza y cuidados

Aconsejamos realizar una molienda gruesa, de manera que el molino se limpie automáticamente de vez en cuando.
Cuando no se vaya a utilizarse durante un periodo de tiempo más o menos largo, como vacaciones, recomendamos limpiar el molino de los restos de harinas de la siguiente forma; con el molino en funcionamiento seleccionar "grob" y poner la boquilla del aspirador en la salida de harina, de forma que aspire los residuos que hubiesen quedado almacenados.
Si las piedras estuviesen sucias, por lo general, para limpiarlas es suficiente moler más o menos 50 g de trigo o arroz seleccionando "grob" = grueso.

Es posible desmontar el recipiente / embudo, girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj. Para realizar ésta operación 1º deben desenchufar su molino de la red eléctrica. Proceder a sacar de su ubicación el recipiente / embudo. Debajo del mismo se encuentran las dos piedras de la muela, saquéenlas con cuidado y con la ayuda de un cepillo límpienlas bien.

A continuación colocar de nuevo las piedras, de manera que la goma que sirve de freno este delante del recipiente / embudo, de tal forma quede la goma presionada impidiendo cualquier movimiento.

Asentar el recipiente / embudo y girarlo en el sentido de las agujas del reloj.

Garantía

Si a pesar de todo lo explicado en este manual tuviesen algún problema técnico, llamen inmediatamente a nuestro servicio de atención al cliente. A menudo los problemas pequeños se solucionan por teléfono.

Su molino Fidibus tienen 6 años de garantía desde la fecha de adquisición. La garantía cubre los problemas tanto de materiales defectuosos como los errores de fabricación. La garantía no cubre los daños ocasionados en la carcasa o en la salida de la molienda. No hay garantía cuando el molino no se utiliza para el fin que ha sido diseñado, o cuando se hace un mal uso del mismo. Tampoco incluye los daños ocasionados cuando no se han seguido las instrucciones de este manual.

FIDIBUS 21

Manual de Instrucciones

KoMo

Estimado cliente,

Me alegro de que se haya decidido por la adquisición de un Fidibus. Estoy seguro de que le será de gran ayuda para disfrutar de una cocina natural y sana.

Antes de comenzar a utilizarlo, lea detenidamente este pequeño manual de instrucciones. En el encontrarán toda la información necesaria, para que puedan usar su fidibus durante muchos años sin problemas.

Recuerden:

1. Utilicen únicamente cereales limpios o los que Udes mismo hayan limpiado. Entre los cereales sucios se encuentran piedras u otros materiales, que podrían dañar las piedras / muelas del molino.

2. El cereal tendría que estar siempre seco. Para saber si un cereal está seco traten de aplastarlo con una cuchara, si crepita / cruje está seco. Los cereales húmedos pueden aplastarse adquiriendo la apariencia de copos. El centeno después de ser recolectado, debe de estar almacenado como mínimo ½ año. Cereales y legumbres, como avena y soja (que contienen mucha grasa) **no debería molerse fein = fino.**

3. Nunca debe molerse maíz para palomitas, sólo maíz para panificar.

4. Casi todo el molino ha sido construido con madera de haya (maciza o múltiplex de haya) Para proteger al máximo la carcasa, es muy importante mantenerla alejada de fuentes de calor tales como; cocinas eléctricas, gas..., calefacción, etc. Tengan en cuenta que la madera es una estructura celular viva y como tal puede variar, sobretodo cuando hay grandes diferencias de temperatura, cambios climáticos y humedad.

5. Conecten el molino solo en tomas de 220 / 230 V.

6. Este electrodoméstico ha sido diseñado para el uso domestico y no para uso industrial. No debe ser utilizado ni dejarse al alcance de los niños.

7. Pongan el molino encima de una base resistente, por ejemplo la encimera de la cocina, las rejillas de ventilación del motor deben quedar libres.

Descripción de su molino Fidibus

Datos técnicos: Fidibus 21

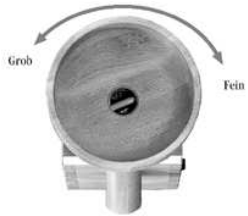
- Capacidad de molienda; más o menos 200 g / minuto de harina fina (con un 13% de humedad) con moliendas gruesas la cantidad por minuto es mayor.
- Fineza 85% por debajo de 0,3 mm (DIN 10765)
- Capacidad del recipiente / embudo donde se coloca el cereal a moler: 850 g.
- Muela: Cerámica y corindón Ø 75 mm.
- Motor industrial.
- Consumo: 250 W (máxima potencia)190 W
- Máximo ruido con molienda fina 70 db.
- Peso 6,2 Kg.
- Distancia de la salida de la harina a la base: 140 mm.
- Alto / ancho / profundidad = 320 mm / 150 mm / 150 mm
- Carcasa de haya: Partes de madera maciza y otras de múltiplex tratada con aceites vegetales biológicos.
- Garantía: 6 años.

Como utilizarlo:

1. Conectar el cable a la red eléctrica.
2. Pulsar el botón encendido / apagado.
3. Seleccionar el grado de fineza de la molienda, puede corregirse durante la molienda.
4. Llenar el recipiente / embudo.
5. Parar el funcionamiento pulsando botón encendido / apagado, cuando no quede más cereal en el recipiente / embudo.

Selección de la fineza de la molienda

Debajo del recipiente / embudo se encuentra una escala que indica diferentes gradaciones entre "fein" = fino y "grob" = gruesa.
Poner el motor en marcha y para obtener el mayor grado de fineza girar el recipiente / embudo hacía "fein" = fino, , hasta oír el rozamiento de las piedras de la muela, volver ligeramente hacía atrás, de forma que no se oiga ese rozamiento. Ese es el punto de máxima fineza de la molienda. Siguiendo las marcas que se encuentran debajo del recipiente / embudo también se puede localizar ese punto facilmente.



Dependiendo del grado de humedad de su cocina, éste punto puede variar ya que la madera puede estar más o menos seca.

Durante el proceso de molienda puede variarse el grosor de la misma. **No debe variarse la selección de la molienda cuando el molino no esté funcionando**, si hubiese restos de la molienda anterior, podrían quedar atrapados dificultando el arranque del motor.